Receitas: Bolos, Doces e Paes

Online: Google Doc

Receitas_1_(30-12-2024)_

slc.email2@gmail.com

✸ Pavê de Paçoca - Delícia ✓ 💯 %

- **Ingredientes**

1 caixa de leite condensado
2 colheres bem cheias de amido de milho
1 caixa de creme de leite
12 paçocas

Modo de Preparo:

Em uma panela, misture o leite condensado com o amido de milho e mexa bem até dissolver.
Adicione o creme de leite e as 8 paçocas(não se esqueça de esfarelar elas antes) e leve ao fogo médio.
Mexa sem parar até começar a borbulhar, aí deixa no fogo por mais uns 4 minutinhos.
Desligue o fogo e espere esfriar para montar.
Em um refratário, coloque uma camada de creme de paçoca.
Depois, uma camada de biscoito molhado no leite.
Repita as camadas, sempre terminando com o creme por cima.
Finalize triturando mais algumas paçocas e colocando ao redor do pavê e duas paçocas no centro para decorar.
Deixe na geladeira por pelo menos 5 horas antes de servir e, pronto, é só se deliciar!

Mousse de Maracujá - Delícia ✓ 💯 %

| Sufe : [Clique ver Receita]

- **Ingredientes**

- 2 Envelopes de Gelatina sabor Maracujá
- 500 ml de água quente
- 1 Envelope de suco em pó sabor maracujá concentrado
- 1 Caixinha de leite condensado
- 1 Caixinha de creme de leite
- ½ Xícara de leite em pó

Modo de Preparo :

---

1. Em uma tigela, dissolva a gelatina na água quente.
2. Acrescente o suco em pó, o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó.
3. Bata bem com um fouet até obter uma mistura homogênea.
4. Despeje a mistura em uma travessa e leve à geladeira por 2 horas, ou até firmar.
5. Retire da geladeira e sirva.

Dica:

– Para uma consistência mais cremosa, bata a mistura no liquidificador.

– Adicione frutas frescas ao pudim, como pedaços de maracujá ou morangos.

– Sirva o pudim com calda de caramelo ou chantilly.

Limonada Alemã - Delícia ✓ 💯 %

Site: Clique ver Site:

- **Ingredientes**

- 4 limões
- 400 ml de água gelada
- 1 manga madura
- Gelo a gosto
- 1/2 caixa de leite condensado

Modo de Preparo:

- Lave os limões, corte as extremidades e depois corte-os ao meio e retire a parte branca (para sua limonada não amargar) No liquidificador, adicione os pedaços de limão, a água gelada e a manga cortada em pedaços pequenos.
- Bata tudo por cerca de 1 minuto ou até que os ingredientes estejam bem triturados.
- Coe a mistura para remover os pedaços maiores de casca e bagaço do limão.
- Volte o líquido coado para o liquidificador, adicione o leite condensado e o gelo a gosto.
- Bata novamente até que a bebida fique homogênea e cremosa.
- Prove a limonada e, se necessário, ajuste a doçura com mais leite condensado.
- Sirva em copos altos com gelo e decore com uma rodela de limão na borda para um toque especial.

✵ Torta & Sorvete ✓💯 %

◈ Ingredientes - Torta:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de maisena
- 500 ml de leite
- 4 ovos
- 1 lata de creme de leite

◈ Calda:

- 3 colheres de chocolate em pó
- 100 ml de leite

Modo de Preparo do:
Torta:

- Bata no liquidificador o leite condensado, a maisena, o leite e as gemas. Depois coloque em uma panela e leve ao fogo até formar um creme, mexendo sempre, deixe esfriar.
- Bata 4 claras em neve, misture o creme de leite com as claras, depois misture com o creme e bata numa batedeira por 5 minutos.
- Coloque numa forma de pudim com a calda e leve ao congelador.

Calda:

- Misture o chocolate com o leite e leve ao fogo mexendo sempre até formar uma calda, depois espalhe no fundo de uma forma de pudim.

Pudim & leite queimado ✓ 100 %

Site : [Clique ver site]

- **Para o Caramelo:**
  - ⅔ xícara de açúcar refinado
  - ½ xícara de água
- **Para o Pudim:**
  - 1 Litro de leite
  - 1 xícara e meia de açúcar refinado
  - 1 caixinha de creme de leite
  - 4 Ovos

Modo de Preparo do:
Caramelo

- Coloque o açúcar e a água em uma forma de pudim.
- Leve ao fogo baixo e mexa até virar caramelo.
- Desligue o fogo e reserve.

- **Pudim:**

  - Em uma panela, adicione o açúcar e deixe caramelizar.
  - Adicione o leite de uma só vez e deixe ferver e engrossar.
  - Desligue o fogo e deixe esfriar.
  - Bata no liquidificador o leite com açúcar, os ovos e o creme de leite.
  - Despeje a mistura na forma caramelizada.

- **Cozimento**

  - Cubra a forma com papel alumínio.
  - Coloque a forma em uma assadeira com água morna.
  - Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 50 minutos.
  - Deixe esfriar e leve à geladeira por algumas horas.

🍀 Trufa de Limão - Deliciosa ✓💯 %

Site: Clique ver Site

• Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- Suco de 3 limões
- Raspas de limão a gosto
- 200g de chocolate branco derretido
- 200g de chocolate branco para cobertura

•• Modo de Preparo:

1. Misture o leite condensado, o suco de limão e as raspas de limão até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 1 hora para firmar.
3. Com as mãos untadas de manteiga, faça pequenas bolas com a massa e reserve.
4. Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo sempre para não queimar.
5. Com o auxílio de um garfo, mergulhe cada trufa no chocolate derretido, cobrindo completamente.
6. Coloque as trufas em uma assadeira forrada com papel manteiga e leve à geladeira por mais 30 minutos, ou até que o chocolate esteja completamente firme.
7. Sirva as trufas de limão geladas e delicie-se!

•• Informações Adicionais:

Tempo de Preparo: 15 minutos - Tempo de Geladeira: 1 hora 30 minutos - Porções: 20

❄ Pavê de Pêssego ✓💯 %

Sufa: Clique ver Receita

• Ingredientes

- 1 pacote de biscoitos champanhe
- 1 lata de pêssegos em calda (reserve a calda)
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 xícara de leite
- 1 colher de chá de essência de baunilha

•• *Modo de Preparo:*

- Em uma panela, misture o leite condensado, o amido de milho dissolvido no leite e a essência de baunilha. Leve ao fogo médio, mexendo até engrossar.
- Desligue o fogo e acrescente o creme de leite. Mexa bem até obter um creme homogêneo.
- No refratário, faça camadas alternadas de biscoitos, creme e pêssegos em calda.
- Repita as camadas até finalizar os ingredientes.
- Leve à geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir.

O Melhor Cappuccino Caseiro - Super Cremoso

VIDEO: → O melhor cappuccino caseiro

·· Ingredientes:

⇊
((Fazer esse Cappuccino))
✓

- 1_e_½ xícaras de Leite em pó
- 3 colheres sopa rasa de café solúvel
- 4 colheres de achocolatado ou cacau em pó
- 1 colher de chá de canela
- ½ colher de café de bicarbonato de sódio
- ½ xícara de açúcar (opcional)

• Você pode dissolver na ***água*** ou no *leite* na hora de beber.

• Minha sugestão é que no *leite* fica ainda mais gostoso.

❄ Bolo de Fubá, Trigo e Maizena ✓ 💯 %

Site: → Clique ver Receita

- *Ingredientes*

½ xícara de Maizena

½ xícara de fubá fino

½ xícara de óleo

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1 xícara de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher de chá de semente de erva-doce

3 ovos

Modo de Preparo

---

1 – Separe todos os ingredientes;

2 – No liquidificador, adicione o leite, o óleo, os ovos, o açúcar e bata até ficar homogêneo;

3 – Em uma tigela, coloque a Maizena, a farinha, o fubá, o fermento, a erva-doce e misture tudo;

4 – Despeje o líquido na tigela com os ingredientes e mexa bem para incorporar tudo;

5 – Transfira essa massa para uma forma untada e leve para assar em forno preaquecido a 180 graus;

6 – Deixe assar por cerca de 40 minutos, retire da forma e sirva.

❄ Pudim dos Sonhos ✓💯 %

Site: → Clique para Site

•• Para o caramelo:

- 70g de açúcar
- 3 colheres de sopa de água

•• Para o pudim:

- 2 ovos
- 100g de açúcar
- ½ litro de leite
- 18 biscoitos Maria

• 1. Preparando o Caramelo

- Em uma panela, coloque o açúcar e a água, leve ao fogo médio e mexa até que o açúcar se dissolve completamente.

- Deixe a mistura cozinhar até atingir uma cor dourada e uma textura de caramelo. Assim que estiver pronto, despeje o caramelo na forma onde o pudim será assado, cobrindo toda a superfície. Reserve.

• 2. Preparando a Mistura do Pudim

- No liquidificador, adicione os biscoitos Maria, os ovos, o açúcar e o leite. Bata todos os ingredientes até que obtenha uma mistura homogênea e sem pedaços de biscoito.

• 3. Montagem e Cozimento

- Despeje a mistura do pudim sobre o caramelo já na forma. Cubra a forma com papel alumínio e leve-a para cozinhar em banho-maria. O tempo de cozimento é de cerca de 20 minutos em fogo médio.

- Após o tempo de cozimento, retire o pudim do banho-maria e deixe esfriar completamente antes de levá-lo à geladeira.

Clique para ver receita

❄ Pão Caseiro sem Ovos e sem Leite ✓💯 %

Site: → Clique Ver Receita

- *Ingredientes*
- 1 kg de farinha de trigo;
- 4 Colheres (sopa) de açúcar;
- 3 Colheres (sopa) de margarina ou manteiga;
- Fermento biológico seco - 2 Colheres Sobremesa
- 600 ml de água;
- 50g de farinha de trigo para sovar;
- Sal - 1 Colhere de Sobremesa

Modo de Preparo

Coloque 1 kg de farinha de trigo em uma bacia;

Acrescente o fermento biológico e misture tudo;

Em seguida acrescente o açúcar e cerca de meia colher de sal; Misture tudo muito bem;

Vá acrescentando a água aos poucos e misturando com uma espátula para absorver;

Depois você pode amassar com a mão mesmo até ficar uma massa bem misturada;

Acrescente em seguida a margarina ou manteiga e amasse bem;

Coloque as 50g de trigo para facilitar na hora de sovar a massa;

Deixe a massa descansar por cerca de 15 a 20 minutos coberta com um pano;

Após isso, divida a massa em 3 partes; Passe cada parte da massa no cilindro algumas vezes para ficar mais fina; deixando ele no estilo enrolado;

Coloque na forma e deixe descansar até dobrar de volume;

Leve para assar no forno pré-aquecido a 180ºC e deixe de 45 a 50 minutos;

Pão Caseiro - Fofinho e Delicioso ✓ 💯 %

Site: → Clique Ver Receita

- *Ingredientes*

- 800g de farinha de trigo
- 300ml a 400ml de leite
- 1 ovo
- 100ml de óleo
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 pacote de fermento biológico seco
- 1/2 colher rasa de sopa de sal

Modo de Preparo

- Comece reunindo todos os ingredientes. Em uma tigela grande, adicione a farinha de trigo, sal, açúcar e fermento biológico. Misture bem.
- Adicione o leite aos poucos, mexendo sempre, até obter uma massa homogênea e sem grumos. Acrescente o ovo e o óleo e continue misturando até a massa ficar lisa e elástica.
- Transfira a massa para uma superfície enfarinhada e amasse-a por cerca de 15 minutos, até que ela fique bem lisa e macia. Essa etapa de sovar a massa é essencial para obter um pão com uma textura incrível.
- Coloque a massa em uma tigela untada, cubra com um pano e deixe descansar por aproximadamente 30 minutos.

❄ Pão do Padre ✓💯 % – Feito dia - 24/05/2024

Site: → Clique Ver a Receita

- *Ingredientes*

★. Fermento seco biológico 1 Colher de SOPA ou 10 gr

★. 1/2 xícara (chá) de açúcar

★. 400 ml de leite morno

★. 1 kg de farinha de trigo

★. 3 ovos

★. 1/2 xícara (chá) de óleo

★. Manteiga (2 Colheres)

★. 1 colher (chá) de sal

Modo de Preparo

OVOS - Em uma tigela, coloque os ovos e bata bem até começar a espumar.

Numa tigela grande coloque o fermento biológico seco, o açúcar, o leite morno, Misture e deixe descansar por 5 minutos.

Depois adicione o ovo, o óleo e misture bem usando um fuê.

Em seguida, junte o sal e vá adicionando a farinha de trigo aos poucos.

Abra a massa e coloque a manteiga, incorporando bem, continue sovando até que a massa torne a ficar homogênea.

Quando a massa começar a ficar mais pesada, transfira para uma bancada enfarinhada e sove por uns 15 minutos.

Divida a massa em 3 partes, abra cada parte com um rolo e depois enrole-as como um rocambole.

Cubra com um pano e deixe descansar até que dobrem de tamanho.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30-40 minutos.

Pão do Padre - Sovado ✓💯 %

- *Ingredientes*

★. 3 ovos

★. 5 colheres de sopa de açúcar

★. 1 colher de chá de sal

★. 2 colheres de sopa de leite em pó

★. 400 ml de leite

★. 1 envelope de fermento biológico seco (10 g)

★. 1 kg de farinha de trigo

★. 2 colheres de sopa de margarina (ou manteiga)

Modo de Preparo

- Em uma tigela, bata os ovos até começar a espumar. Adicione o açúcar, sal, leite em pó, leite e fermento, misturando bem após cada adição até dissolver completamente.
- Acrescente a farinha aos poucos, incorporando bem. Quando a massa ficar pesada, Comece a misturar com as mãos em uma bancada limpa e enfarinhada.
- Sovar a massa até ficar lisa e não grudar na bancada.
- Abra a massa e incorpore a margarina até ficar homogênea. Divida em 4 partes, faça bolinhas e abra com um rolo de massa ou com as mãos.
- Modele os pães e coloque em uma forma untada, cobrindo e deixando descansar por 45 minutos, ou até dobrar de tamanho.
- Se desejar, pincele gema de ovo sobre os pães antes de assar a 180 °C por 40 minutos.

❄ Pão Caseiro sem Ovos e sem Leite ✓ 💯 % (Feito dia 07/06/24)

Site: → Clique Ver Receita

- *Ingredientes*
- 600mL de água morna
- 75g de açúcar
- 10g de fermento biológico seco
- 50mL de óleo
- 1kg de farinha de trigo
- 20g de sal ou (2 Colheres de Sobremesa)

Modo de Preparo

Em um bowl, adicione a água, o açúcar, o fermento, o sal e 100g da farinha de trigo.

Misture e deixe descansar por 20 minutos.

Passado esse tempo, adicione o óleo e o restante da farinha de trigo.

Depois de incorporar toda a farinha de trigo, cubra e deixe descansar por 30 minutos.

Passe a massa para uma bancada enfarinhada e sove por aproximadamente 10 min.

Cubra e deixe descansar por 10 minutos.

Divida a massa em três partes iguais e abra cada parte com um rolo.

Enrole cada uma dessas partes, dando o formato do pão.

Coloque os pães em assadeiras untadas e enfarinhadas.

Cubra e deixe descansar por 40 minutos ou até dobrar de volume.

Leve ao forno a 180°C, preaquecido, por aproximadamente 45 minutos.

Bolo simples - Ovos e Farinha de Trigo

Site: → Clique para ver Receeita

Bolo simples - Ovos e Farinha de Trigo

– 3 ovos
– 2 xícaras de açúcar
– 2 xícaras de farinha de trigo
– 1 colher de sopa de fermento em pó

O modo de preparo é simples:

– Separe as claras das gemas e bata as claras em neve. Reserve.

– Em uma tigela, misture as gemas com o açúcar até formar um creme claro.

– Adicione a farinha de trigo peneirada e o fermento em pó e misture bem.

– Por último, incorpore delicadamente as claras em neve à massa.

– Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até dourar.

– Espere esfriar um pouco e desenforme.

45 - Biscoitinhos de queijo (Chipa)

- Ingredientes:
500g de polvilho doce
2 ovos
400g de queijo ralado, eu usei queijo caseiro, você pode usar o que você gosta pra fazer pão de queijo
2 dedos de óleo frio no copo americano
Sal a gosto
1 colher de chá de fermento para bolo
E leite até dá o ponto (mais ou menos meio copo americano de leite, não é quente)
- Modo de preparo:
Misture tudo e vá colocando o leite até dá o ponto, sove bem pra tirar o gosto do ovo, modele e coloque pra assar por uns **40 minutos.**

Pão de Algodão - Não precisa SOVAR

- *Ingredientes*

★. 1 ovo

★. 240 ml de água morna

★. 1 colher de sopa de açúcar

★. 5g de fermento biológico seco

★. 2 colheres de sopa de manteiga

★. 1/2 caixinha de leite condensado

★. 4 e 1/2 xícaras de farinha (aproximadamente)

★. 1 colher de chá de sal

Use xícaras e colheres medidoras, para ter medidas certas da receita;

Modo de Preparo

Em uma tigela grande, misture 1 xícara da farinha, a água, o fermento e o açúcar até formar uma massa mole e grudenta. Essa é a esponja, que vai ajudar a massa a crescer e ficar fofa.

Adicione o ovo, sal e o leite condensado e misture bem com uma colher ou com as mãos.

Vá adicionando mais farinha aos poucos, até que a massa fique macia e solte das mãos.

Você pode precisar de mais ou menos farinha, dependendo da umidade dos ingredientes.

Divida a massa em 12 partes iguais e faça bolinhas com cada uma.

Unte uma forma redonda com óleo e polvilhe um pouco de farinha.

Coloque-as na forma, uma sobre a outra, formando uma espiral.

Cubra a forma com o pano e deixe crescer por mais 30 minutos, ou até que as bolinhas preencham a forma.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 45 minutos, ou até que o pão fique dourado e assado por dentro.

Macarrão com molho de tomate

Site: → Clique Ver Receita

- *Ingredientes*

★. 500 gramas de espaguete

★. 1 fio de azeite

★. Meia cebola picada

★. 2 dentes de alho picados

★. 340 gramas de molho de tomate

★. 8 azeitonas verdes picadas

★. Sal a gosto

★. Queijo parmesão ralado a gosto

★. Salsinha picada a gosto

★. Cebolinha picada a gosto

Modo de Preparo

1. Coloque água em uma panela, espere ferver e acrescente 500 gramas de macarrão espaguete. Cozinhe de acordo com a orientação do pacote. Escorra e reserve.

2. Em uma panela, coloque 1 fio de azeite e refogue meia cebola picada e 2 dentes de alho picados.

3. Depois, adicione 340 gramas de molho de tomate, 8 azeitonas verdes picadas e sal a gosto. Junte o macarrão ao molho e misture.

4. Finalize com salsinha picada, cebolinha picada e queijo parmesão ralado a gosto.

Bolo Festa de Aniversário - Fácil

SITE: → Clique Ver Receita

• Bater no liquidificador

★. Ovos 3 inteiros

★. Açúcar 1 copo americano(190) ml

★. Leite 1 copo americano - (190ml) e meio

★. Manteiga 2 colheres (sopa)

★. Óleo 4 colheres (sopa) - 1 colherinha (café) de baunilha

★. Farinha de Trigo 3 copos americano (190)ml

★. Fermento 1 colher (sopa)de (Royal)

Modo de Preparo = Massa

- Bater no liquidificador o açúcar os ovos e a baunilha e a manteiga bater bem adicione o leite a farinha e por último o fermento
- Assar em forno pré aquecido forma untada nas laterais com manteiga e forrar com papel manteiga e levar para assar

• Cobertura - Recheio

- Em uma tigela adicione o leite condensado as ameixas picadas e o creme de leite e misture bem
- Cozinhar as ameixas antes.

Massa de Pastel Site: → Clique Ver a Receita

- *Ingredientes*

★. 500g de farinha de trigo
★. 1 colher de sopa de óleo
★. 1 colher de sopa de cachaça (opcional, *ajuda na crocância*)
★. 1 colher de chá de sal
★. 250ml de água morna
★. 1 ovo

Modo de Preparo - Massa

- Mistura Inicial: Na tigela grande, adicione a farinha de trigo e o sal. Misture bem.
- Faça uma cova no centro da farinha e adicione o óleo, a cachaça e o ovo.
- Misture com as mãos ou com uma colher de pau.
- Aos poucos, vá adicionando a água morna enquanto amassa, até obter uma massa homogênea e lisa.
- Descanso da Massa: Envolva a massa em plástico filme e deixe descansar por pelo menos 30 minutos.

- *Montagem e Fritura*

- Abrindo a Massa: Em uma superfície enfarinhada, abra a massa com a ajuda de um rolo até ficar bem fina.
- Corte: Corte a massa no formato desejado, geralmente em retângulos ou círculos.
- Recheio: Adicione o recheio de sua preferência (carne moída, queijo, palmito, etc.) em uma das metades da massa cortada.
- Dobre a massa sobre o recheio e pressione bem as bordas com um garfo.
- Fritura: Aqueça o óleo em uma panela funda. Frite os pasteis até ficarem dourados e crocantes. Escorra em papel toalha.

Dicas e Variações

- Cachaça na Massa: A cachaça pode ser substituída por vinagre, que também ajuda na crocância da massa.
- Recheios Variados: Além dos tradicionais, experimente recheios como camarão, frango com catupiry ou banana com chocolate.
- Assados: Para uma versão mais saudável, asse os pasteis em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 20 minutos ou até dourarem.

Pão Sovado - Fácil   Site: → Clique Ver Receita

Modo de Preparo - Massa

1. Preparação dos Ingredientes Secos
Em uma tigela grande, adicione a farinha de trigo, o açúcar e o sal. Misture bem esses ingredientes secos até que estejam totalmente incorporados.

2. Ativação do Fermento
Dissolva o fermento biológico seco em um pouco da água morna. Certifique-se de que a água esteja em uma temperatura que não ultrapasse 45°C, para não matar o fermento. Deixe descansar por cerca de 10 minutos até que comece a espumar.

3. Mistura da Massa
Adicione o fermento dissolvido na mistura de farinha. Comece a misturar com as mãos ou uma colher de pau. Gradualmente, adicione o restante da água morna, enquanto continua a misturar, até formar uma massa homogênea.

4. Incorporação do Óleo
Acrescente o óleo de soja e comece a sovar a massa. Sove vigorosamente por aproximadamente 10 minutos, ou até que a massa esteja lisa e elástica. Este processo é crucial para o desenvolvimento do glúten, que dará estrutura e leveza ao pão.

5. Primeira Fermentação
Forme uma bola com a massa e coloque-a de volta na tigela. Cubra com um pano úmido ou filme plástico e deixe descansar em um local morno por cerca de 1 a 2 horas, ou até que a massa dobre de tamanho.

6. Modelagem dos Pães
Após a primeira fermentação, dê um leve soco na massa para retirar o excesso de ar. Divida a massa em porções iguais e modele os pães no formato desejado. Pode ser em formato de bolas, tranças ou cilindros, de acordo com sua preferência.

7. Segunda Fermentação
Coloque os pães modelados em uma assadeira untada ou forrada com papel manteiga. Cubra novamente e deixe fermentar por mais 30 a 40 minutos, ou até que dobrem de tamanho.

8. Assamento
Pré-aqueça o forno a 180°C. Pincele os pães com um pouco de água ou óleo para obter uma crosta dourada e brilhante. Leve para assar por aproximadamente 30 minutos, ou até que estejam dourados e ao bater na base soem ocos.

Ingredientes

- ★. Farinha de trigo - 1 kg
- ★. Água morna - 600 ml
- ★. Açúcar - 2 colheres de sopa
- ★. Sal - 1 colher de sopa
- ★. Fermento biológico seco - 10 g

Dicas para um Pão Perfeito
– **Temperatura da água**: É importante que a água esteja morna, mas não quente, para não matar o fermento.
– **Sova da massa**: Não pule o processo de sovar a massa, pois ele é fundamental para a textura final do pão.
– **Fermentação**: Deixe a massa fermentar em um ambiente morno e sem correntes de ar para garantir que cresça adequadamente.

Bolo de Banana - Receita Fantástica

Site: → Clique Ver a Receita

- *Ingredientes*

★. 3 bananas maduras

★. 2 xícaras de farinha de trigo

★. 1 xícara de açúcar

★. 2 ovos

★. 1/2 xícara de óleo vegetal

★. 1/2 xícara de leite

★. 1 colher de sopa de fermento em pó

★. Uma pitada de sal

Modo de Preparo

★. Prepare a Massa do Bolo: Em uma tigela grande, misture a farinha de trigo, o açúcar, o fermento em pó e uma pitada de sal.

★. Em outra tigela, amasse as bananas maduras até obter um purê. Adicione os ovos, a manteiga derretida ou óleo vegetal e o leite ao purê de banana e misture bem.

★. Em seguida, adicione os ingredientes secos à mistura líquida e mexa até obter uma massa homogênea.

★. Montagem do Bolo: Despeje metade da massa na forma preparada e espalhe uniformemente. Coloque o recheio de sua escolha sobre a massa, deixando uma borda ao redor.

★. Cubra com o restante da massa e alise a superfície.

★. Asse o Bolo: Leve o bolo ao forno pré-aquecido e asse conforme as instruções da receita do bolo de banana, adicionando alguns minutos extras devido ao recheio.

★. O bolo está pronto quando estiver dourado e um palito inserido no centro sair limpo.

Leite Condensado Caseiro

Site: → Clique aqui Ver a Receita

- **Ingredientes**

★. 1 xícara de açúcar cristal ou refinado

★. 1 colher (sobremesa) de manteiga ou margarina com sal

★. 1 xícara de leite em pó

★. 1/2 xícara de água fervendo muito quente

Modo de Preparo

- Em um liquidificador, coloque a água fervendo e logo depois o açúcar, a manteiga ou a margarina com sal e o leite em pó
- Bata tudo durante 5 minutos e sirva.

Bolo de Fubá no Microondas

Site: → Clique aqui Ver Receita

- *Ingredientes*

★. 1 xícara (chá) de leite quente

★. 1 ½ xícara (chá) de milho "flocão"

★. 1 xícara (chá) de açúcar

★. 1 xícara (chá) de farinha de trigo

★. 3 ovos

★. 1 xícara (chá) de leite de coco

★. 1 xícara (chá) de coco ralado (reserve 1 colher (sopa) para untar o pirex)

★. 1 colher (sobremesa) de fermento em pó químico

Modo de Preparo

Bata no liquidificador o leite quente com o milho "flocão". Acrescente o açúcar, a farinha de trigo, os ovos, o leite de coco, o coco ralado e a canela em pó.

Por último, misture o fermento e continue batendo. Unte um pirex com a manteiga e polvilhe com o coco reservado, coloque a massa do liquidificador e leve ao microondas por 12 a 15 minutos. Desenforme depois de frio.

Pão Fácil

- *Ingredientes*

★. 1 colher de sopa de fermento biológico seco

★. 3 colher de sopa de açúcar

★. Leite morno (300 ml).

★. Água morna (200 ml).

★. 2 claras de ovo.

★. Óleo - (5 colheres (sopa) + 1 colher (chá)) ou (1/3 xícara.)

★. Sal - 1 colher de chá de sal (10 gramas).

★. Farinha de trigo (8 Xícaras) ou (960 gramas), adicione aos poucos

★. Manteiga - 1 Colher de SOPA ou (18 gramas).

Modo de Preparo

1º - Bater a Clara de ovos, Açúcar, Sal, Óleo, Manteiga e o Fermento em pó.

2º - Adicionar o Leite e a Água - Bater mais.

3º - Adicionar a farinha aos poucos peneirando - Bater até ficar uma MASSA lisa.

- Misturar os ingredientes, amassar bem por 10 minutos (isso é muito importante).
- Depois deixe descansar até dobrar de volume.
- Depois de dobrar é só moldar os pãezinhos e deixar crescer por mais 40 minutos ou até dobrar novamente.
- Pincele gema de ovo e leve ao forno. Leve ao forno pré-aquecido a 200 graus até dourar.

Bolo Fácil - Suco e Casca de Limão

- ## Ingredientes

★ 3 ovos médios
★ Uma pitada de sal
★ Baunilha a gosto
★ Açúcar - 9 Colheres de SOPA ou 150g
★ 20 ml de Suco de Limão + Casca de limão
★ 150 ml de Leite
★ 250g de Farinha de Trigo
★ Fermento em Pó - 1 Colher de SOPA Bem cheia ou (4 Colheres de Chá) ou (16g)
★ Coco ralado a gosto

Modo de Preparo

1- Pré-aqueça o forno estático a 180°C.

2- Unte e enfarinhe um molde de 27x18 cm.

3- Em uma tigela grande, bata os ovos com uma pitada de sal e a baunilha até obter uma mistura clara e espumosa.

4- Adicione o açúcar e continue batendo até incorporar bem.

5- Acrescente a casca de limão ralada e as sementes de girassol. Misture bem.

6- Em seguida, adicione o leite e misture até ficar homogêneo.

7- Peneire a farinha e o fermento em pó sobre a mistura líquida e incorpore delicadamente com uma espátula até que a massa esteja uniforme.

8- Despeje a massa na forma preparada e alise a superfície.

9- Leve ao forno preaquecido e asse por 30-35 minutos ou até que o bolo esteja dourado e um palito inserido no centro saia limpo.

10- Retire o bolo do forno e deixe esfriar na forma por alguns minutos antes de desenformar sobre uma grade para esfriar completamente.

11- Enquanto o bolo esfria, prepare uma cobertura aquecendo a geléia de damasco até ficar líquida.

12- Pincele o topo do bolo com a geléia derretida e polvilhe com coco ralado.